

研究論文

肥前陶磁器の高台削りの実践に関する研究 －肥前地区に培われた陶磁器思考と技法－

田中 右紀*

Study on the How to Shave Other Sides of the Hizen Area's Ceramic Ware
－Developed in the Area of Hizen Porcelain Thoughts and Techniques－

Yuhki TANAKA*

【要約】

本研究は器の形状について、特に高台成形時の加工にまつわる肥前地区の陶磁器に現れる特徴について考察し、作り手として器を制作する際に意識すべき要素を取り上げ、使い手に選ばれる器作りにつなげる研究である。高台成形加工と造形の中に、様々な陶磁器思考が伺える。

【キーワード】

有田焼, 唐津焼, 高台, 高台削り, 肥前陶磁器

1. 器の形状

日本の暮らしの中における器との接点は、和室と椅子掛けの洋室、いずれの場合も卓上が大方であろう。一人で座る、あるいは二人以上のグループで、横並び・はすかい・向かい合わせにテーブルを囲む。たいていの場合、30～80度程の角度をもって卓上の器を見下ろすことになる。つまり、器は斜め上から見られることが多い。よって器の形状を考えると、三角図法による真上・真横からの、いわゆる図面でイメージされる形状とは異なった斜め上からの視点による像を常に想定しておかなくてはならない。更に手にとって大きく傾ける動作を伴うアイテムなどは、動きによる角度の変化から、その形状が見せる像は多様である。それを視覚的に示す為には、パソコン上で3Dデータに求める形状を落とし込み、ディスプレイの中に現れる三次元映像を自由に傾けてやればよいが、視覚意外の器の大切な要素である、サイズ感・質感・重さ・触感・使用感・温度・音・使われるシチュエーション・他の什器との相性など、多くの

ことを複合的にイメージすることはほとんど困難である。器作りは、小ロットの個人制作や、デザインから生産ラインに落とし込む大量生産などの規模の違いにかかわらず、この様々な要素を考え合わせなければならず、使用者の(多くの場合明確でない)多様な要求に対し、これがあなたの求める器ではないですか？と問いかけ、答えていく必要がある。【求める側と提供する側のイメージの合致】が、器作りのための重要なポイントである。器の形状について考えるとき一般に着目される要素は、①「サイズ」②「口作り」③「胴」④「腰」⑤「高台脇」⑥「高台」⑦「見込み」辺りであろう(図1)。

①「サイズ」についてはアイテムや用途ごとに、容量・高さ・直径等が適正であるかを徹底的に探る必要がある。購入時に数あるなかから選択される唯一の器になる為に重要なのは、使用者の生活シーンにぴったりと合致し、使っている様子がはつきりとイメージされることである。購入者は【使っている自分の様子がイメージできる器を選ぶ】。

*佐賀大学文化教育学部

日本のようにある程度豊かな社会では、多用途で最大公約数的なサイズの器は、逆にどのようなシチュエーションにも合致しない、使えないもの、使わない器に繋がる。日本の暮らしでは、適正サイズかそれより少し小振りあたりが使える器と考えられる。

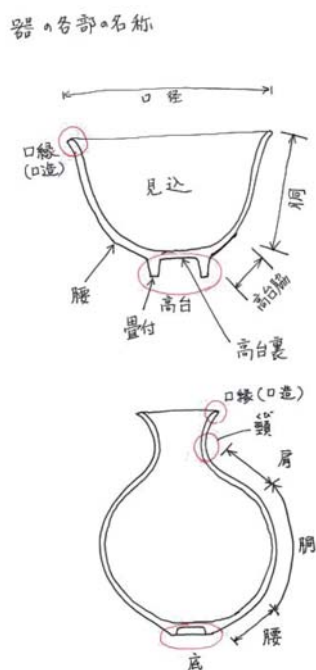


図1 器の各部の名称

②「口作り」については、器の使い手として唇を実際に口縁部に当て使用してきた触覚的経験の蓄積が、どのような形状が口当たりを良いと感じるか、冷たいものを冷たく飲むために切れが良いと感じるか、温かいものに向いているか、などをイメージさせる。また、毎日食器洗いをする人は、薄く尖ったカッコ良い器を日常使いのアイテムには求めたがらない。物理的にも口縁部の土の厚みは、器の強度を保つ重要な要素であることを経験的に知っているから、薄く鋭利な口縁は破損の心配に繋がってしまう。生活の器は心配されてはいけない。少しばかりの豊かさを提供するほうが良い。

③「胴」や④「腰」は、一般に張っていることが良いと言われる。張ることで見込が広がり容量が大きくなる。器の起源的な用途の1つ、穀物を蓄える機能は、蓄えが大きい＝豊かという連想を産む。また、⑦「見込」の広さは「見込みがある」

という言い回しにあるように、その容量の大きさは賞賛の言葉となった。ともあれ器を選択する際、器の使用者にとって見込みの広さ（容量）は、料理を盛るにあたり深さと相まってもっとも重要な要素である。

⑤「高台脇」は、削りという作業の潔さを見せる絶好の場所である。ここに余分な土を残さず、適切で滞りの無い動作で削り痕を残すことで、例えば床屋さんで襟足を刈り上げてもらった時のように、器全体の印象が清々しく明快になる。他の部位とのバランスから様々な形状の削りを想像して器の個性を演出できる。

⑥「高台」は、「器は高台を見なさい」と言われるほど雄弁である。近現代的な意味では、高台裏に銘款が明記してある場合が多く、出所を示す働きがあるが、それ以上に成形プロセスにおいては、やわらかい粘土でロクロを使って重力や遠心力と折り合いをつけながら形作る水挽きロクロ成形に対し、高台には「高台脇」と共に、器の底部を直接的・人為的に形状を削り加工する「作為」が見られる。この作為を読み取ることで、作り手の趣味嗜好に共感することも行われてきた。また、土もの（陶器）では、釉薬を掛けない部分を「土見せ」として残し、「土味」としてその質素な質感や土の素性を愛でる。

これらの器の形状にまつわる様々な要素は、造形性に西洋の価値観を多く含みながらも、中華圏を中心とした東洋が育んだ技術と文化、それに加え日本的な思考や視点、さらには市場原理の中で選択された生産性をここかしこに含んでいるように思われる。

そこで器の形状にまつわる多くの要素の中から、普段あまり取り上げられない、器の姿に対する高台の径についての考察と、高台削りに表出する個性について話を進める。

2. 高台の形状（図2）



図2 高台形状の種類

焼き物のお店で、お客さんが良いものはないかと展示してある器を物色している。気になる形状の器を見つけ「おっ」と手にとって見る。百貨店の売り手としては、まずお客さんに手にとって関心を示してもらうことが最初の目標であると聞いた。次に彼女は、器をひっくり返し裏（高台）を確認する。「んー。」その後、手に取った器を元に戻す。彼女は真剣に物色していたが、手に取った器は最終的には購入には繋がらなかった。これはどういうことだろう。

お客さんは、ショッピングを楽しみに百貨店やセレクトショップを見て回る中、普段の自分の暮らしの中で、生活が豊かになりそうなものとの出会いを求めている。焼き物のお店に立ち寄り、ふと目が止まり、数ある中から気に入った形状の器を手にする。この時まず「重さ」を確認したはずである。更には、「手取り感（サイズ感、フィット感、ホールド感）」「触感」あたりを確認した「よしっ」。次に器をひっくり返し、高台を見た。高台の径、形状、更には高台脇の削りがなんとなく気に入らない。ピンとこない。そこでいったん手に取った器を元に戻し立ち去ったという次第である。

なぜ高台が気に入らない。ピンとこないのか。それには訳がある。彼女には器の姿に対する高台の形状はこうあるべきだと言う何らかの理想があり、こうであろうという想定が必ずしも明確でないにしろあるに違いない。それと比較して手に取った器の高台は違っていたのだ。

私は、日本的な陶磁器の見方において、器の姿に対する高台の形状については、経験的であるがゆえ個人差も大きいと思われるが、それでも一定のセオリーまたは、共通認識が存在するように思っている。とはいっても器の姿と高台の形状との関係は、器の種類ごとに異なるし、様式や産地、同じ産地であっても窯ごとに異なっている。また、あくまで日本的な陶磁器の見方であり、海外の場合は、中国の陶磁器文化を共通の基礎としながらも、生活習慣、器を取り巻く歴史や文化等の変遷の違いから、そこにセオリーを見出すのは難しい。そのためであろうか海外からの留学生にロクロの指導をするとき、水挽きロクロで形を作る工程については習得できても、高台の形状削りの感覚については、日本的な感覚の伝授はなかなかしっくり行かない。また日本の学生であっても、自分で生活を始めたばかりで、器の姿形を意識し始めてまだ日の浅い若い世代にも同じことが言える。

これらの作り手に対して、大まかではあるが「肥前陶磁器の形状のセオリー」を示すことで、高台削りに際し幾らかの助言となることを念頭に、肥前地区の陶磁器について口径に対する高台径の割合を大まかに示す。器の種類は、現代の用途で「湯飲み」に繋がるアイテムとして猪口と向付、「飯碗」として碗または蓋付碗、「平皿」として5～8寸皿に限定する。資料として、平成5年に佐賀県立九州陶磁文化館で開催された「柴田コレクションⅢ」、平成20年に同館で開催された「土の美 古唐津」展カタログのうち、各アイテムとして似つかわしい形状の作品をサンプルとして抽出した。



図3 瑠璃釉 鎚 文 輪花猪口
口径8.8 高さ7.6 底径4.4(mm)



図4 色絵丸文蓋付碗
口径11.2 高さ5.9(蓋なし) 底径4.9(mm)



図5 染付鳥草花宝文皿
口径14.5 高さ3.2 底径9.2(mm)



図6 鉄絵鳥文変形皿(絵唐津)
口径17.1 高さ6.1 底径5.7(mm)
(図3～6佐賀県立九州陶磁文化館所蔵)

「アイテム」高台径（口径に対する比率）

「湯飲み」 古伊万里猪口・向付け 50～74%
「飯碗」 古伊万里碗 40～43%
「平皿」 古伊万里5～8寸皿 38～70%
「湯飲み」 古唐津猪口・向付け 60～68%
「飯碗」 古唐津碗 37～40%
「平皿」 古唐津5～8寸皿 33～35%

※サンプル：各カタログより

『柴田コレクション展Ⅲ』

「湯飲み」 番号21. 22. 58. 79. 80. 89. 186. 303.

「飯碗」 番号

28. 29. 50. 187. 254. 310. 311. 312. 313. 314. 315.

「平皿」 番号

5. 6. 7. 8. 35. 37. 38. 43. 44. 45. 46. 47. 48. 69～75.

81～84. 203～206. 248～251.

『土の美 古唐津』展

「湯飲み」 番号

11. 17. 78. 79. 80. 81. 82. 90. 91. 92. 93. 95. 96.

「飯碗」 番号

16. 18. 21. 22. 39. 46. 47. 48. 49. 51. 56. 59. 62. 63.

「平皿」 番号 44. 83. 85. 122. 123. 129. 130. 131. 132.

磁器の古伊万里の場合、「湯飲み」形状の高台径は口径に対し50～74%。「飯碗」形状については40～43%とほぼ一定。「平皿」については38～70%と器の高さ・形状によって幅がある。それに対し、土ものの古唐津の場合は、「湯飲み」形状の高台径は口径に対し60～68%。「飯碗」形状については37～40%とほぼ一定。「平皿」については33～35%と高台径が一律に極端に狭いことがわかる。また「湯飲み」形状・「飯碗」形状共に、古唐津は古伊万里に対してひと回り高台径が狭い。言い方を変えれば、下のようになれる。

●【湯呑形状の高台径は、磁器は口径の2分の1から4分の3まで。】

【湯呑形状の高台径は、土ものは口径の3分の2程度。】

●【飯碗形状の高台径は、磁器も土ものも口径の4割前後。】

●【平皿の高台径は、磁器は見込みの広さ・高台脇の立ち上がりの傾斜によって口径の4割から7割と幅がある。】

【平皿の高台径は、土ものは口径の3分の1ほどで一律に極端に狭い。】

3. 高台削りの個性

(1. -⑥で既出) 高台は、水挽きロクロを使った成形プロセスのうち、やわらかい粘土を使って重力や遠心力と折り合いをつけながら形作るなかで、唯一「高台脇」と共に、器の底部を直接的に人為的な行為として形状を削り加工する「作為」が表出する部分である。だからこそ有田の場合は、「作為」の痕跡をなくし、丹精に仕上げることで近代的でモダンな様相を見せる。それに対し唐津焼では、同じく「作為」をなくすために「無造作」という手法をとる。瞬間的な職人業で高台を加工し、最低限の行為による無作為を旨とする。どちらの加工も現代までその人気は高く多くの需要を得ている。高台の形状という全く局部的といえる器の底の加工は、1980年代以降では、イギリスで活躍したルーシー・リーの造形に見られる、日本の茶陶と西洋の抽象彫刻のフォルムが融合したような高台を大きく反った面とした表現や、北欧デザインのミニマルで機能的な形態、アメリカの大量生産的でポップな形態など、様々な影響が現代の器の高台に見られる。逆に言えばそれほど高台の形状は、器のアイデンティティーを形作る重要な部位であるといえる。

さて、高台は「器のアイデンティティーを形作る重要な部位」である。この視点で肥前陶磁器を見渡してみる。17～19世紀に鍋島藩が将軍への献上品や大名への贈答品として作らせた鍋島焼に見る高高台・型押し技法などの手の込んだ小量生産の製品や、古伊万里に見る多様な形状、古唐津の自由奔放な高台削り以降は概ね判で押したように一律な作り手の生産性を本位とした形状が並ぶ。このあたりに先に述べた、器をひっくり返し裏(高台)を見てピンとこない理由がありそうだ。

そこで私は「高台の形状に個性を持とう」ということを提案する。私は高台を削るとき、澤田惇氏※.1 の削りと古唐津の潔さを範としている。惇氏の高台削りは、土ものの削り感覚、京都での陶芸の技術、民芸の影響の強い砥部焼での経験が内にあり、有田における磁器の製品においても、独自の特徴ある削り痕を見ることができる(図7)。



図7 澤田 惇 ロクロ/鉢/帯カンナ削りのため、飛びカンナの模様が見える

惇氏の高台削りは【工程がそのまま形となる削り】といえる。つまり先に述べた削りの各工程が面として一つ一つ現れ、工程の時間差が面と面の作る稜線となる。言い換えれば【行為が見える削り】ともいえる。また「古唐津の潔さ」についても、同じことがいえるが、古唐津については更に【簡略に・なるように】という禅の世界感すらも感じてしまう。しかし、古唐津の無造作を思わせる高台削りは、生産性の結果から得られたのか、恣意的なものなのか、またその両方なのかと解釈は様々である。ともあれこのような個性が器の魅力となり人を引き付けている。土ものであっても磁器であっても購入者にとっては同じ「器」という視点で選ぶわけだから、用途や機能を計りながらも魅力のあるほうを選ぶ。磁器であるからそこをないがしろにしてよい、とはいかないはずである。生産性、生産体制、歩留まり等を考え合わせ、小規模制作、中・大規模生産の各現場に応じた高台に個性を持つ方法を探ることは可能なのではないか。

例えば小規模制作であれば、水挽きロクロ成形の後、挽いた器がまだ半乾きの時に高台を削る「やわ削り」等の土ものの削りの技法や、古唐津の削りに見る潔い仕上げ形状の試み、効率的な万年カンナに代わり昔ながらの帯カンナの使用など、一見非効率に見える所に立ち返ることは無駄では

ないと思う。中規模生産では、機械ロクロによる高台削りやそれに加えた水挽き仕上げなどの工夫に再注目すべきだし、鋳込み成形後の生地をロクロで仕上げることもあっていい。大規模生産であればローラーマシンの内ゴテ・外ゴテに対する仕込みや、その後の二次加工など現場ならではの工夫が現れてほしい。

更に肥前陶磁器産業の業務用食器の中には、「割烹食器」とよばれる様々なアイテムが存在し、各地・各時代の様式を模倣した多様な高台を持った器が数多くある。しかしその殆どが戦後日本経済の大量生産や歪んだ市場原理、生産性の合理化にプレスされ、本来人々の暮らしを豊かにすべき器の造形的な「造り」の魅力は消え、無粋な形状や過剰な装飾として今の市場から敬遠されている。しかし同じアイテムや形状も、生産方法、生産体制、ターゲットを初手から見直し、必要であれば生産性の為に一度取り入れた合理化を捨て、産地

に残る「技法・技術」を上手く利用することで、再び肥前陶磁器の真骨頂として割烹食器が再認識されてもおかしくない。そこには大きな需要があるし、産地に残る「技法・技術」の継承や掘り起こし、伝統工芸の担い手養成と彼らの仕事の確保にもつながる。

明治以来、肥前地区の磁器生産は、その多くが至る所で機械化・効率化を進め、高い生産性を手に入れてきた。知恵としての効率化は歩みを止めず進めるべきだが、現代の市場は数を求めている。他の産地とは異なる付加価値が必要である。それを得るヒントは、これまでの生産現場に数多く埋もれているはずである。ヒントを掘り起こす知識と感覚と技術を持った人材が必要である。過去の優れた「技法・技術」に着目し、需要に合った生産体制と個性を備えた器作りで、使い手に選ばれる器の生産を目指す、その第一歩として、魅力ある高台作りを探究してほしい。

※1. 澤田 惇（さわだ じゅん） 昭和8年京都生まれ。京都市立美術大学（現京都市立芸術大学）陶芸科卒業、昭和33年砥部焼の窯元「梅山（ばいざん）窯（かま）」に、富本憲吉の紹介で入社。民芸運動の色濃い砥部焼の興隆を藤本能道らと担う。後に父澤田痴陶人に呼ばれ肥前地区に移住。昭和44年佐賀県「伊万里陶苑」入社、昭和60年有田窯業大学校非常勤講師、昭和61年大分県立芸術文化短期大学教授。平成5年没。

【参考文献】

佐賀県立九州陶磁文化館編集「柴田コレクション展（Ⅲ）」同館発行 1993

佐賀県立九州陶磁文化館編集「土の美 古唐津」同館発行 2008

田中右紀、瀬戸口朗子編集 「古唐津図案集」佐賀大学「ひと・もの作り唐津」プロジェクト発行 2013

荒川正明監修「焼き物の楽しみ方完全ガイド」池田 豊発行 2009